

# WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET

## IZ ZAKONIKA O HRANI DRŽAVE VISKONSIN

Employee Hygiene  
Higijena zaposlenih

### Važnost pravilne higijene:

Zaposleni su najvažnija veza u sprečavanju oboljenja od hrane. Dobra lična higijena, uključujući pravilno i često pranje ruku, je jedan od najboljih načina da se spreče oboljenja.

### Pranje ruku:

Ruke treba oprati i dobro osušiti pre početka posla, između poslova, pre rada sa produktima hrane, opremom, aparatima, rubljem; nakon korišćenja toaleta, kašljanja, kijanja, jela, pića, pušenja, itd. Pravilno pranje ruku uključuje pranje dlanova, podlaktice, između prstiju i ispod noktiju, koristeći toplu vodu, sapun i četku za nokte.

### Posekotine, rane i otvorene rane

Sve posekotine, rane i otvorene rane na rukama i nogama moraju biti pokrivene u potpunosti nepromočivim zavojem. Nosite rukavice za jednokratnu upotrebu preko zavoja na ruci ili prstima.

### Držači za kosu

Zaposleni na hrani su obavezni da nose držače za kosu kao što su mreže, kape, marame ili mrežice za bradu koje su efikasne za održavanje kontrole kose. Ovo se ne odnosi na osoblje koje služi isključivo pića ili zapakovanu hranu, kao ni na domaćice u restoranima ukoliko predstavljaju minimalan rizik za zagađenje.

### Odgovarajuća radna odeća

Svi zaposleni na hrani moraju nositi čistu radnu odeću kako bi se sprečilo zagađenje hrane, opreme, aparata, rublja i delova za jednokratnu upotrebu.

Lična odeća i drugi lični predmeti se moraju držati van prostora za rukovanje hranom i skladišta. Poslodavac mora da obezbedi adekvatan prostor za odlaganje ličnih stvari uposlenih. Ako uposleni menjaju odeću rutinski na poslu, soba ili sličan prostor moraju biti određeni za ovu svrhu. Prostorija za presvlačenje mora biti odvojena od hrane, čistih aparata i rublja.

### Nošenje nakita:

Nakit treba da se svede isključivo na prstenje. Ogrlice, narukvice, minduše i ostali nakit se ne nosi tokom pripreme ili serviranja hrane.

### Jelo, piće i pušenje:

Svi zaposleni mogu jesti, piti ili pušiti samo u prostorima za to određenim gde ne može doći do zagađenja hrane, opreme, aparata, i sl.